



Met selbst zubereiten

Teil 6: Abfüllen und genießen

Hat der Met nach 3 bis 6 Monaten, manch einer auch erst nach einem Jahr, den Reifeprozess durchlaufen, wird er in Flaschen abgefüllt. Auch hier gibt es einiges zu beachten, wie Dieter A. Thiele nachfolgend ausführt.

Nachdem der Met das letzte Mal verkostet ist und für gut befunden wurde, kann alles zur Abfüllung in Flaschen vorbereitet werden. Zuvor wird allerdings noch der Alkoholgehalt bestimmt.

Messen oder Rechnen

Der Alkoholgehalt des fertigen Produktes kann auf verschiedene Arten bestimmt werden. Zum Beispiel mit einem Vinometer, einem kleinen Glasröhrchen mit einer sehr engen Kapillare. An dieser ist eine Skala angebracht, die eine Bestimmung auf ein Prozent genau zulässt.

Weiterhin kann man auch die im zweiten Teil vorgestellte Mostwaage verwenden. Da die Hefepilze den Zucker in Alkohol umgewandelt haben, ergibt sich aus der Differenz der Oechslegrade vor und nach der Gärung mittels Umrechnungsfaktor der Anteil an Alkohol. Dabei entspricht die Differenz von 10 Grad Oechsle einem Alkoholgehalt von 1,38 Vol%.

War z. B. das Anfangsmostgewicht 110 Grad Oe und misst man jetzt im fertigen Met noch 20 Grad Oe, ergibt dies eine Differenz von 90 Grad Oe. Diese teilt man durch 10, multipliziert mit 1,38 und erhält somit 12,42 Vol%. Diese Methode ist präzise und leicht praktikabel, verlangt aber natürlich ein Protokoll über den Zuckergehalt zu Beginn der Hauptgärung.

Mit einem Vinometer lässt sich der Alkoholgehalt bestimmen.

Flaschen- und Verschlusswahl

Für kleinere Mengen eignen sich gebrauchte, gründlich gereinigte Weinflaschen. Man kann Flaschen mit Kork-



Bei den Flaschen, den Verschlussarten und einem Etikett hat man freie Wahl.

Die drei 2012er Mete zeigen von links nach rechts eine zunehmende Klärung. Man kann abfüllen, wenn die Umrisse der Kerze, wie links, klar erkennbar sind.



oder Schraubverschluss benutzen. Bei Verwendung von Naturkork besteht das Risiko, dass der Met nach Kork schmeckt. Und man benötigt einen Verkork-Apparat. Bewährt hat sich ein Modell mit Doppelhebel. Naturkork sollte fünf Minuten ins kochende Wasser gelegt werden. So wird er weich und lässt sich problemlos mit dem Handverkorker einsetzen. Gewachste Korken werden ohne Einweichen verwendet.

Die Klärung

Vor dem Abfüllen ist es ratsam, sich vom Grad der Klärung zu vergewissern. Der Met klärt sich von selbst, nur das benötigt Zeit. Je höher das Anfangsmostgewicht war, desto länger dauert die Klärung. Bei einem Mostgewicht von 100 – 110 Grad Oechsle sollte nach 9 bis 12 Monaten eine deutliche Klärung eingetreten sein, die man als bauerklar bezeichnet. Das heißt, der Met ist klar, hat jedoch keinen Glanz – er blinkt also nicht glasklar im Glase. Man macht dazu die Kerzenprobe. Wenn sich die Umrisse der brennenden Kerze deutlich abzeichnen, kann er abgefüllt werden. Ist noch eine deutliche Trübung festzustellen, besteht die Gefahr, dass sich nach der Abfüllung ein sichtbarer Bodensatz in der Flasche bildet. Der Met sollte dann vor dem Einschen-





ken in Gläser dekantiert werden, d. h. vorsichtig in einen Krug o. ä. umgefüllt werden. Der Trub wird dann verworfen. Haben Sie Geduld, jeder Met klärt sich gänzlich selbst. Dem Ungeduldigen sei die Klärung mit Klärmitteln angeraten. Gebrauch nach Anweisung.

Das Abfüllen

Für kleinere Partien von bis zu 25 Litern reicht ein durchsichtiger lebensmittelechter Kunststoffschlauch mit einem Innendurchmesser von 8 mm. Man stellt den Glasballon mit dem fertigen Met einfach etwas höher als die zu befüllenden Flaschen und nutzt die Schwerkraft. Dabei ist eine Schlauchklemme, wie sie für einen Dampfsaftfasser üblich ist, recht hilfreich. Die jeweils zu füllende Flasche wird in eine Plastikschüssel gestellt, denn es ist unvermeidbar, dass bei dieser Handabfüllmethode etwas Flüssigkeit daneben läuft. Wichtig ist, dass der Schlauch nicht nur im Glasballon, sondern auch in den Flaschen bis auf den Boden eingeführt wird. Auf keinen Fall darf der Met plätschernd in die Flasche laufen. Das würde ihn mit Sauerstoff anreichern, was zu Aromaverlust führt.

Bei größeren Partien lohnt sich die Anschaffung eines Abfüllers. Auch hier ist unnötiger Luftkontakt zu vermeiden. Die Flaschen werden bis zum Halsansatz befüllt und anschließend verschlossen.

Das Verschließen

Die Kunststoff- oder Metallverschlusskappen werden einfach auf die Flaschen mit Gewindekopf aufgeschraubt. Anschließend werden die Flaschen von außen gereinigt und mit Schrumpfkapseln versehen. Diese werden einfach über den Flaschenkopf gestülpt und am besten mit einer Heißluftpistole, die etwa auf mittlere Hitze eingestellt ist, oder einem leistungsstarken Föhn erwärmt. Sie schmiegen sich schnell an und sitzen fest.

Die Aufmachung

Wie schon in Teil 2 ausgeführt, ist diese Artikelserie für Imker gedacht, die kleine Partien Met zum Eigenverbrauch herstellen möchten und diesen nicht in den Verkehr bringen. Auch Verschenken ist Inverkehrbringen!

Gerätschaften zum Abfüllen

- Vinometer
- Flaschen und Verschlüsse
- Schlauch oder Abfüller
- eventuell Verkork-Apparat
- Verschlusskapseln und Etiketten



Für größere Mengen lohnt die Anschaffung eines Abfüllers.



Einen Verkork-Apparat benötigt man beim Verschließen mit Naturkorken.

Dennoch sollte man seine Flaschen mit einem schönen Etikett versehen, das sich heute am PC mit den notwendigen Kenntnissen leicht selbst herstellen lässt. Man kann sich dabei am Bezeichnungsrecht für Wein orientieren, welches die verpflichtenden und wahlweisen Kennzeichnungen auf dem Etikett regelt. Verpflichtend vorgeschrieben sind:

- Verkehrsbezeichnung: Met – mit Untertitel: Honigwein
- Volumen/Flascheninhalt in Liter
- Alkoholgehalt in Volumenprozent (Vol%)
- Verwendung von Sulfiten (falls der Met geschwefelt wurde)
- Hersteller/Abfüller
- Bei großen Mengen: Loskennzeichnung.



Beim Erwärmen schmiegen sich die Verschlusskapseln um den Flaschenhals. Fotos: Autor, J. Schwenkel (1)

Diese Angaben müssen wie beim Honigetikett deutlich im Sichtfeld erkennbar sein und die Schriftgröße für Volumen und Alkoholgehalt muss mindestens 12 Punkt (5 mm) betragen.

Wer zum Zwecke des gewinnorientierten Erwerbs Honigwein in größeren Mengen herstellen möchte, muss die Anforderungen der „Leitsätze für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke“ erfüllen und unterliegt strengen Hygieneverordnungen, deren Einhaltung auch kontrolliert wird. Er sollte daher eine genaue Markt- und Gewinnanalyse durchführen und prüfen, ob sich die notwendigen Investitionen lohnen.

*Dieter A. Thiele
Liebermannweg 18, 38642 Goslar
dathiele@t-online.de*